

SECONDI PIATTI

Curry al frutto Jack

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 500 g di maiale
- 1 kg di frutti jack verdi non sbucciati
- 1 cipolla media tritata finemente
- 1 cucchiaino di aglio fresco schiacciato
- 1 cucchiaino di zenzero fresco schiacciato
- 1 cucchiaio di foglie di timo tritato
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritato
- 3/5 foglie di carri poulet (usare come alternativa il kaffir lime o foglie di alloro)
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 250gr di passata di pomodoro
- 4 cucchiaini di polvere curry.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il maiale in cubetti da 3cm. Ungere con olio entrambi i lati della lama di un coltello affilato da cucina. Tagliare i frutti jack verdi in quarti. Tagliare i quarti ancora a metà.

Sbucciare il frutto jack in pezzi e tagliare in cubi da 2.5cm. Versarli in una ciotola d'acqua per evitare che i pezzi di frutto jack s'anneriscano. Scaldare 3 cucchiaini di olio fino al punto d'ebollizione. Incorporare i pezzi di maiale. Cuocere e mescolare ad intervalli finché i pezzi di maiale siano cotti e dorati. Aggiungere l'aglio e lo zenzero schiacciati, le foglie di timo tritate, le cipolle tritate e 250 g di passata di pomodori in scatola. Miscelare bene e far sobbollire fino a che i pomodori siano cotti e la salsa sia ben amalgamata con i pezzi di maiale. Non far cuocere troppo e aggiungere un po' d'acqua se necessario per prevenire che bruci. Aggiungere i pezzi di frutto jack. Miscelare bene e aggiungere la polvere di curry, 1 cucchiaino di foglie di coriandolo tritato, le foglie di carri poulet e 1 tazza di acqua calda. Miscelare bene, coprire e sobbollire fino a che i pezzi di frutto jack siano cotti e teneri. E' possibile che sia necessario aggiungere ulteriore acqua calda e far sobbollire ancora se il frutto jack non è ancora cotto e tenero, o se desiderate aggiustare la consistenza della salsa. Trasferire in un piatto da portata e cospargere con il resto delle foglie di coriandolo tritate. Servire caldo con riso e pomodoro / chutney di peperoncino. Gustate e apprezzerete la cucina della nonna.